

WIRTSCHAUS SEIT 1466



Berg BRAUEREI WIRTSCHAFT

DIE BRAUEREI WIRTSCHAFT HAT WIEDER GEÖFFNET!

BrauereiWirtschaft, Bierkeller und BrauereiLädele
Montag bis Freitag 11:00 - 14:00 Uhr | ab 17:00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertage durchgehend ab 11 Uhr geöffnet.

ESSEN UND BIER ZUM ABHOLEN!

Abholungen: zu den oben genannten Öffnungszeiten
Bestellung: Tel. 07391 7717 33 oder WhatsApp – Nachricht an 07391 77 17 33

ZUHAUSE AUFGETISCHT!

Eingeschweißte Speisen zum daheim Erhitzen!

- Biergulasch (Vom Weiderind aus Bayern, in Ulrichsbiersoße geschmort)
- Rückensteak in Chamignonrahmsauce (Vom Oberschwäb. Landschwein und Pilzen aus Ehestetten)
- Spätzle, handgemacht
- Linsen (Alb-Leisa mit Speck und Zwiebeln angedünstet, mit Bratensoße abgelöscht | Ohne Saitenwürste)
- Berger Butterkartoffeln (Kartoffeln aus Berg, gekocht, gesalzen und gebuttert.)
- Semmelknödel (BrauereiWirtschafts handgedrehte Knödel.)

FLEISCHGERICHT/HAUPTGANG

für 2-3 Personen **11,90 €**
für 3-5 Personen **14,90 €**

BEILAGEN

für 2-3 Personen **6,50 €**
für 3-5 Personen **8,00 €**

BUNTER KNACKIGER MARKTSALAT

mit unserem Bierdressing und selbst gemachtem Kartoffelsalat

4,50 € 

KNACKIGES, BUNT GEMISCHTES GRÜNZEUG

von verschiedenen Blattsalaten, Rohkostsalaten in Streifen,
verfeinert mit unserem Bierdressing, dazu leckeres Bauernbrot

7,90 € 

AUFGEPEPPT MIT:

EHESTETTENER STEINCHAMPIGNONS

9,40 € 

SAFTIG GEBRATENER HÄHNCHENBRUST

13,90 €

LINSEN UND SPÄTZLE

Alb-Leisa – Späth's II – die kleinsamige Linse*,
mit aromatisch-würzigem Geschmack, wird mit geräucherten
Speckwürfeln und Zwiebeln angedünstet, mit Bratensoße abgelöscht
und mit Bieressig verfeinert, dazu handgemachte Spätzle und 1 Paar
Saitenwürste aus der Dorfmetzgerei Betz in Kirchbierlingen

11,40 €

GEBRATENE SCHWÄBISCHE

MAULTASCHEN

mit gemischtem Hackfleisch, vom Schwein und vom Rind,
und Spinat gefüllt und gerollt, geschmelzte Zwiebeln
und selbst gemachter Kartoffelsalat

10,50 €

KÄSESPÄTZLE

handgemachte Spätzle mit würzigem Käse und Sahne abgeschmeckt,
gekrönt von knusprigen Röstzwiebeln, dazu kleiner bunter Salat
in sämigem Bierdressing

11,40 € 

SCHWEINSHAXE

resch gebraten, auf kräftiger Ulrichsbiersoße,
dazu unser selbst gemachter Kartoffelsalat

13,40 €

BIERTREBER-SCHNITZEL

vom Oberschwäbischen Landschwein in Biertreber paniert und
in feinstem Rapsöl gebraten, dazu goldgelbe Wirtshaus-Pommes

12,40 €

BIERGULASCH

vom Weiderind aus Bayern, in kräftiger Ulrichsbiersoße geschmort,
dazu handgedrehte Semmelknödel

13,40 €

ZWIEBELROSTBRATEN

vom nachhaltig gezüchteten Weiderind, am Knochen gereift,
auf kräftiger Ulrichsbiersoße, mit krossen Zwiebeln,
dazu handgemachte Spätzle

18,40 €

SAFTIG GEBRATENE KALBSLEBER

vom nachhaltig gezüchteten Weidekalb mit Zwiebel-Biersoße
und dazu knusprige Berger-Bartkartoffeln

17,60 €

BRAUER-BURGER

Sesamweckle gefüllt mit Schweinerücken-Steak vom
Oberschwäbischen Landschwein, mit würzigem
Kräuter-Biosenf-Topping, garniert mit Blattsalaten,
Tomate und Zwiebelringen, dazu gibt's unsere Wirtshaus-Pommes

11,50 €

SCHÄFER-BURGER

Sesamweckle gefüllt mit cremigem **Ensmader Grieche*** – nach Feta-Art
hergestellt, sämiges Bierdressing, garniert mit Rauke, Tomate und
Gurke, dazu gibt's unsere Wirtshaus-Pommes

12,80 € 

VEGETARISCHE SCHREBERGARTEN-NUDLA

leckere Penne mit Wurzelrahmgemüse, dazu gebratene
Ehestettener Steinchampignons und frische Rauke

10,80 € 

FILET VOM DATTENHAUSNER SAIBLING

schonend zubereitet, aus der Fischzucht Dattenhausen,
auf in Kresse-Pesto geschwenkter Pasta und **Ensmader
Grieche*** – nach Feta-Art hergestellt

16,80 €

WURSTSALAT KLASSISCH

von der Stangenlyoner mit Zwiebelringen,
garniert mit Lauchzwiebeln, dazu leckeres Ulrichsbierbrot

7,30 €

WURSTSALAT ALLGÄUER ART

mit würzigem Emmentaler bereichert, dazu leckeres Ulrichsbierbrot

7,90 €